

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 36



проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 4 » 04 2025г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой соответствует

4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются

5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд присутствует

6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) около 25%

7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд цельверная

8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) положительное

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании достаточно

В результате проверки установлено:

Чистая столовая, посуда наковины чистые.

Вкусная еда.

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 37

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 18 » 04 2025г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1 5
2. Родитель 2
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню да
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой попорекомендовано
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соответствует
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в наличии
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 18-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд со слов шеф-повара
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей)
+
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании да

В результате проверки установлено:

Все блюда соответствуют меню и
правилам приготовления

ФИО и подпись членов комиссии:

1 Родитель 1

Родитель 2

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 38

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 08 » 04 2025г.

завтрак

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Р Родитель 1 В
2. Р Родитель 2
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню +
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой +
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися +
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд +
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) 18-20%
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд +
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей)
Удовлетвор.
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании +

В результате проверки установлено:

Всё очень хорошо!!!

ФИО и подпись членов комиссии:

- Р Родитель 1
- Р Родитель 2

Утверждаю:

директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № 39

проверки комиссии контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « 9 » 04 2025г.

(завтрак/обед) написать

Комиссия в составе (ФИО каждого присутствующего):

1. Родитель 1

2.

3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню +

2. Санитарно-техническое состояние зала столовой +

4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися +

5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд +

6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи (в процентах) ≈ 20%

7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд 10 смов имеются

8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) Большая часть детей удовлетворены питанием и разнообразием блюд.

9. Информированность родителей и детей о здоровом питании Информация предоставляется.

В результате проверки установлено:

В столовой соблюдены все санитарные нормы, разнообразное питание, вкусные блюда.

ФИО и подпись членов комиссии:

Родитель 1